

Blanc de Gris



ΕΙΔΟΣ: Blanc de Gris, Brut Nature

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2020

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Αρχαία Μαντινεία

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μοσχοφίλερο 100%

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Αφού τα σταφύλια συλλέχθηκαν προσεκτικά με το χέρι, ψύχθηκαν σε θερμοκρασία 5°C και στη συνέχεια οδηγήθηκαν ολόκληρα στο πιεστήριο χωρίς αφαίρεση των βοστρύχων. Μετά τη στατική απολάσπωση σε ψυχόμενες ανοξειδωτες δεξαμενές, ξεκίνησε η ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 17°C, για περίπου 25 ημέρες. Μετά από 6 μήνες παλαίωσης με τις λεπτές οινολάσπες, μέσα στις ανοξειδωτες δεξαμενές και με περιοδικό «bâtonnage», ο οίνος βάσης εμβολιάστηκε ξανά κι εμφιαλώθηκε για τη δεύτερη ζύμωση. Ο οίνος έμεινε 16 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του και εκπωματίστηκε τον Ιούλιο του 2022.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος - 12,5% Vol.

Ολική οξύτητα - 6,8 g/L

pH - 3,10

Υπολ. σάκχαρα - 0,93 g/L

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: Μπορεί να ανοιχθεί αμέσως ή να παλαιώσει για τουλάχιστον 24 μήνες σε δροσερό και σκιερό μέρος.

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 8-10°C

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Με απαλό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και ένα λεπτό "perlage", το Blanc de Gris του 2020 αποκαλύπτει αρώματα από ξύσμα λεμονιού, πράσινο μήλο, ροδάκινο, βερίκοκο, μέντα, ψημένους ξηρούς καρπούς και ροδοπέταλα. Στο στόμα είναι τραγανό, με έντονη οξύτητα και μακρά επίγευση των παραπάνω αρωμάτων, αλλά και τροπικών φρούτων, όπως ανανάς και φρούτο του πάθους.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Αλλαντικά υψηλής ποιότητας, ταρας και ψητό γουρουνάκι

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Πολυτελής συσκευασία μίας φιάλης (μέγεθος/βάρους):

270 x 150 x 90 mm / 2 kg

Συσκευασία 3 φιαλών (μέγεθος/βάρους):

400 x 270 x 90 mm / 5,1 kg

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρους):

332 x 270 x 181 mm / 9,9 kg

